

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922) 49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Ижевск (3412)26-03-58
Иваново (4932)77-34-06
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37

Россия (495)268-04-70

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Саранск (8342)22-96-24
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сыктывкар (8212)25-95-17
Сургут (3462)77-98-35
Тамбов (4752)50-40-97

Казахстан (772)734-952-31

Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

<https://pintinox.nt-rt.ru> || pxo@nt-rt.ru

СПЕЦИАЛЬНЫЕ НОЖИ



P WOOD » 4 ножа для мяса больших размеров

Серия кухонных ножей, идеально подходящих для нарезки мяса
Серия столовых ножей PWOOD изготовлена из кованой закаленной нержавеющей стали AISI 420. Его коническое шлифованное лезвие имеет торговую марку Pinti Inox.

Его стальной сердечник расположен между двумя пластинами Pakkawood и закреплен заклепками из нержавеющей стали AISI 430.

Серия кухонных ножей, идеально подходящих для нарезки мяса!

Серия столовых ножей PWOOD изготовлена из кованой закаленной нержавеющей стали AISI 420. Его коническое шлифованное лезвие имеет торговую марку Pinti Inox.

Его стальной сердечник расположен между двумя пластинами Pakkawood и закреплен заклепками из нержавеющей стали AISI 430.?

Детали и стиль

Чешуя Pakkawood делает эти ножи приятными на вид и на ощупь.

Инструкции по использованию и уходу

Не оставлять замачиваться.

Стирайте вручную, когда это возможно.

Стирайте подходящим моющим средством, избегая продуктов на основе хлора и отбеливающих средств.

Тщательно удалите соль, лимон, уксус и остатки томатного соуса.

Не используйте абразивные тряпки для мытья посуды или металлические мочалки.

Тщательно высушите после стирки.

Упаковка

Ножи PWOOD защищены прозрачной пластиковой коробкой, внутри которой находится пояснительная карточка, содержащая информацию обо всех основных особенностях этой серии.

Серия P WOOD

Обычные ножи: лезвие 11,1 см

Большие ножи: лезвие 12,3 см

Reference 747004EJ

Data sheet

Materiali

Acciaio inox + Pakka wood

Colore Manico

Legno



P WOOD » 6 ножей для мяса стандартного размера

Серия кухонных ножей, идеально подходящих для нарезки мяса

Серия столовых ножей PWOOD изготовлена из кованой закаленной нержавеющей стали AISI 420.

Reference 747006EU

Data sheet

Materiali

Acciaio inox + Pakka wood

Colore Manico

Legno



Нож для пиццы Cateri Smart » Нож для пиццы Blister 6 шт.

Ножи обеспечивают исключительную точность резки и превосходную фиксацию лезвия; они идеально подходят для резки пиццы даже только что из духовки.

Ножи Cateri smart идеально подходят для нарезки чего угодно на кухне, но особенно подходят для нарезки пиццы благодаря острому лезвию с серрантом.

Серия Cateri Smart разработана, чтобы быть практичной и удобной, но она также идеально подходит для важных случаев.

Детали и стиль

Ножи имеют эргономичную и прочную рукоятку из полипропилена, выполненную в элегантном черном цвете, который адаптируется к любому столу.

Господствующий дизайн.

Инструкции по использованию и уходу

Ножи можно мыть в посудомоечной машине.

Стирайте подходящим моющим средством, избегая продуктов на основе хлора и отбеливателей.

Тщательно удалите остатки соли, лимона, уксуса, томатных соусов и не используйте абразивные ткани или стальную мочалку.

Упаковка

Ножи для пиццы Cateri Smart продаются в прозрачной пластиковой двойной блистерной упаковке, на картоне которой объясняются все основные особенности серии.

Особенности:

Нож для пиццы: лезвие 102 мм

Reference 75200651

Data sheet

Materiali

ACCIAIO + TPR

Colore Manico

Nero



Stresa Color » Универсальный нож с черной ручкой

Нож Stresa Color — отличный выбор для тех, кто ищет высокопроизводительный, удобный, удобный нож с изогнутой и яркой...

Варианты продукта для Stresa Color » Многоцелевой нож с черной ручкой

Блистер 6 шт.0320PH6ЕК

Характеристики:

Ножи Stresa Color имеют длину 21,8 см.



Stresa Color » Универсальный нож с красной ручкой

Нож Stresa Color — отличный выбор для тех, кто ищет высокопроизводительный, удобный, удобный нож с изогнутым и красочным дизайном, который способствует еще более привлекательной и элегантной сервировке стола.

Reference 0320R6ЕК

Data sheet

Materiali

Stainless Steel + Polypropylene

Colore Manico

Rosso



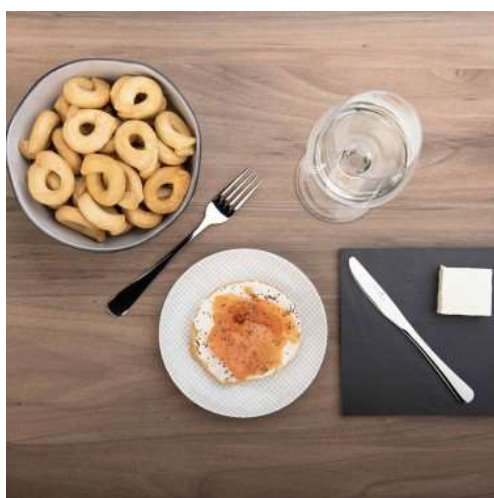
Stresa Color » Многоцелевой нож с рукоятью из сажи

Нож Stresa Color — отличный выбор для тех, кто ищет высокопроизводительный, удобный, удобный нож с изогнутым и красочным дизайном, который способствует еще более привлекательной и элегантной сервировке стола.



Stresa Color » Многоцелевой нож с серо-коричневой рукоятью

Нож Stresa Color — отличный выбор для тех, кто ищет высокопроизводительный, удобный, удобный нож с изогнутым и красочным дизайном, который способствует еще более привлекательной и элегантной сервировке стола.



Stresa Party » Маленький универсальный нож

Нож Stresa Party — идеальный аксессуар для тех, кто ищет универсальный, компактный и простой в использовании инструмент.

Варианты продукта для Stresa Party » Маленький многоцелевой нож

Блистер 6 шт.0320R6Ек

Карманный нож Stresa для вечеринок — это универсальное дополнение к вашей коллекции столовых приборов, идеально подходящее для нарезки еды в самых разных случаях, от завтрака до фуршета.

Детали и стиль

Карманный нож Stresa Party — универсальное дополнение к вашей коллекции столовых приборов, идеально подходящее для нарезки еды в самых разных случаях, от завтрака до фуршета и от вечеринок до счастливых часов.

Благодаря небольшому размеру нож для вечеринок te Stresa прост в использовании даже стоя, что делает его идеальным выбором для мероприятий и вечеринок на открытом воздухе. Его эргономичная форма разработана таким образом, чтобы его также можно было использовать в качестве ножа для масла.

Кроме того, нож Stresa Party предназначен для использования детьми благодаря короткому лезвию и закругленному наконечнику, что делает его безопасным и простым в обращении для маленьких детей.

Нож Stresa Party можно комбинировать с трехзубчатой вилкой или вилкой для фруктов из столовых приборов Stresa.

Инструкции по использованию и уходу

Ножи семейства Stresa Color можно мыть в посудомоечной машине.

Стирайте подходящим моющим средством, избегая хлора и отбеливающих средств.

Тщательно удалите остатки соли, лимона, уксуса, томатных соусов и не используйте абразивные ткани или металлические мочалки.

Вымойте изделие сразу после использования.

Отделите ножи от других столовых приборов в посудомоечной машине.

Тщательно высушите после стирки.

Упаковка

Фирменная литографированная коробка Pintinox по 12 штук.

Характеристики

ножа Stresa Party: 16,5 см

Алматы (7273)495-231
Ангартск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922) 49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Ижевск (3412)26-03-58
Иваново (4932)77-34-06
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Ноябрьск (3496)41-32-12
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37

Россия (495)268-04-70

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Саранск (8342)22-96-24
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сыктывкар (8212)25-95-17
Сургут (3462)77-98-35
Тамбов (4752)50-40-97

Казахстан (772)734-952-31

Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93